

Tiramisu

della casa mia
(ohne Ei)

Britta Schumacher

Zutaten:

ca. 10 Löffel-Biskuit Kekse
250 g Mascarpone
100 ml Amaretto
50 g Zucker
50 ml Kaffee
ein bisschen Kakaopulver



Zubereitung:

Je nach Form eine Lage Löffel-Biskuit. Diese werden mit dem Kaffee gleichmäßig beträufelt. Nun werden Mascarpone, Zucker und Amaretto in einer Schüssel cremig gerührt. Die Masse auf den Keksen verteilen. Nun siebt man Kakaopulver über die Masse und stellt das Tiramisu bis zum Verzehr kalt.



Guten Appetit